Tarte rustique poivrons chorizo féta

Pâte à l'huile d'olive

- 250 g farine
- 4 cl huile d'olive vierge extra
- 1 oeuf
- 1 càc sel
- 40 g environ d'eau froide
- graines sésame
- 1 pincée origan ou de mélange Pizza

Garniture :

- 2 poivrons jaune ou rouge
- 1 oignon
- 50 g de féta
- 100 g de chorizo
- huile d'olive vierge extra
- sel, piment d'Espelette
- Pignons de pin, basilic, thym

Commencez par préparer la pâte dans la cuve de votre robot, mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel jusqu'à ce que ce soit plus ou moins une pâte (friable). Incorporez l'oeuf puis l'eau et formez une boule. Pré-étalez en rond et filmez. Laissez reposer une heure au frais.

Pendant ce temps préparer la garniture :

Émincez l'oignon et coupez les poivrons en dés.

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez l'oignon émincé et faire dorer. Puis les poivrons, le piment d'Espelette, assaisonnez. Rajoutez du thym ou de l'origan laissez cuire à feu moyen une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les poivrons commencent à devenir fondants. Laissez refroidir.

Coupez le chorizo en morceaux, ainsi que la féta.

Préchauffer le four à 180°C. Posez votre toile de cuisson sur une plaque perforée.

Étalez la pâte sur le Roul'pat ou, sur un plan légèrement fariné ou sur une feuille de cuisson, en disque de 25 cm environ de diamètre. Posez-le sur la toile de cuisson.

Déposez au centre votre garniture aux poivrons en égouttant l'huile qui vous servira à badigeonner (en laissant 5 cm environ de marge sur les côtés). Ajoutez les morceaux de chorizo et de féta. Rajoutez quelques pignons. Rabattez les bords vers le centre. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords d'huile d'olive réservée. Saupoudrez dessus de graines de sésame.

Enfourner pendant 25 minutes environ à 180°. Décorer avec quelques feuilles de basilic au moment de servir.

Le Flo des saveurs Août 2022